



Erlenbacher

Passion & Kuchen seit 1973

KEEP IT SIMPLE – TARTES



KEEP IT SIMPLE

Knusprig und oho! Besonders einfach zu handhaben und knallhart kalkuliert. Das macht unsere Tartes zum idealen Dessert in einem Menü, zum Snack für zwischendurch oder zum Star auf dem Buffet. Die flachen Tartes überzeugen durch ihren intensiven Geschmack und kurze Auftauzeiten. Unsere **Apfel Tarte** und **Berry Tarte** ergänzen die Produktreihe der flachen Tartes um zwei weitere Alleskönner.



NEU



BERRY TARTE

8110828



The Art of Tarte: Für unsere Berry Tarte legen wir einen fruchtigen Mix aus säuerlichen Beeren über eine zarte Creme auf unseren knusprigen Boden. Jetzt schon ein echtes Meisterwerk! **Fruchtanteil: 27 %**.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.150 g	ø 28 x ca. 3,5 cm	ca. 96 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 3 Stunden.

NEU



APPLE TARTE

8110830



Mit frischen, saftigen Apfelspalten kann man ja geschmacklich nur richtig liegen. Zum Beispiel auf unserer hellen Creme und unserem knusprigen Mürbeteigboden. Obendrauf gibt's sogar noch verführerischen Guss. Schmeckt wie zum Reinlegen! **Fruchtanteil: 32 %**.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.150 g	ø 28 x ca. 3,5 cm	ca. 96 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 3 Stunden.



ERDBEER TARTE

8102751



Mehr Erdbeere ist immer eine Lösung. Erstmal legen wir mit unserem krossen Mürbeteig aber die perfekte Basis für eine leckere helle Creme. Und jetzt? Erdbeeren! Erdbeeren! Erdbeeren! Satt und großzügig verteilt – und mit Tortenguss abgeglänzt. Erdbeeren! **Fruchtanteil: 32 %**.

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.300 g	ø 28 x ca. 3,5 cm	ca. 108 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 8 Stunden.



SCHOKOLADEN TARTE

8101881



Wir schreiten zur Tarte und präsentieren Ihnen unsere schokoladigste Schokoladencreme auf einem knusprigen Mürbeteig. Warum aufhören, wenn es am leckersten ist? Also: glänzender Tortenguss obendrauf – und dann noch ganz viele Zartbitter-Schokoröllchen!

Gewicht	Maße	Portionsgewicht	Portionen	Stück/Karton
1.000 g	ø 28 x ca. 3,0 cm	ca. 83 g	12	4

Auftauzeit: Bei Raumtemperatur (21 – 22 °C) ganzer Kuchen ca. 1,5 Stunden.

Bestell-Hotline: 06152 803-351